

Evelyn

VERDICCHIO MACERATO - NON FILTRATO
MARCHE BIANCO IGT

Ottenuto da uve Verdicchio in purezza con macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene per un periodo variabile di 30/40 giorni, in base all'andamento stagionale. L'affinamento continua sui propri lieviti per 12 mesi circa. Il colore è marcato, il profumo è persistente e ampio grazie alle numerose sostanze aromatiche estratte. In bocca è equilibrato, dal gusto pieno e avvolgente. Non chiarificato e non filtrato per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche.

Uve: 100% Verdicchio

Allevamento: spalliera, densità 2200 ceppi per ettaro

Terreno: medio impasto

Esposizione: sud/est

Resa uve per ettaro: circa 60/70 quintali

Vinificazione: vendemmia manuale con accurata selezione delle uve migliori, integre e sane; macerazione sulle bucce di 30/40 giorni circa, fermentazione a temperatura controllata; non chiarificato, non filtrato

Affinamento: in acciaio inox per 12 mesi sui propri lieviti e poi in bottiglia per minimo 4 mesi

Abbinamenti: salumi e formaggi ma anche piatti di pesce, carpacci, crudité e zuppe, o carni bianche. Si sposa bene con preparazioni a base di curry e con la cucina tradizionale giapponese.

Temperatura di servizio: 12/14 °C

ACCADIA

VENDEMMIA 2019
ALCOL 12,5% VOL
ACIDITA' TOTALE 6,86 g/l
ZUCCHERI 2,22 g/l
ESTRATTO 24,8 g/l

